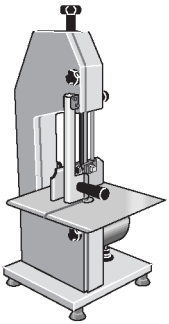


SE/1550 - SE/1830

uso e manutenzione IT

use and maintenance GB

emploi et entretien FR

Benutz und Wartungsanleitung DE

uso y mantenimiento ES

uso e manutenção PT

использование и техобслуживание PY

MOD126V00

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

Scopo del manuale 3
Identificazione costruttore e Apparecchiatura.....3
Modalità di richiesta assistenza 4
Disposizioni di sicurezza.....4
Segnali di sicurezza e informazione 7

SEGAOSSI A NASTRO SE (VERSIONE EXTRA-CE)

Descrizione generale apparecchiatura .10
Caratteristiche tecniche 11
Consigli per l'uso.....12
Pulizia apparecchiatura.....13
Ricerca guasti 13

IT

IT

SCOPO DEL MANUALE

– Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.

– Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

– Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

– Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

IT

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

Cautela - Avvertenza

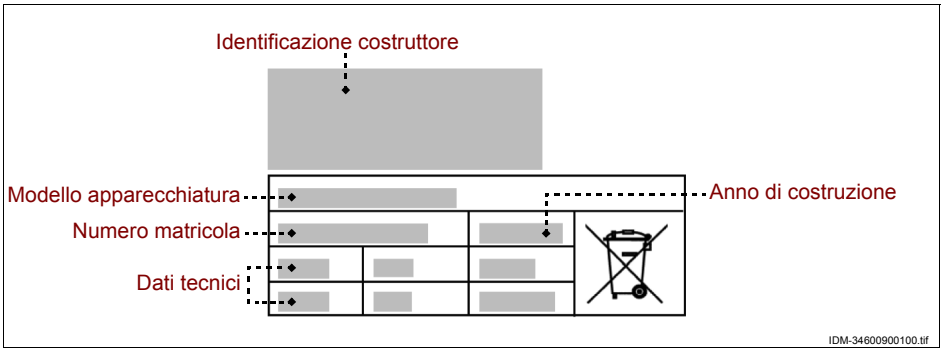
Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile.
  La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- L'apparecchiatura deve essere installata in un ambiente privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'area di installazione dell'apparecchiatura non deve essere esposta ad agenti atmosferici e a sostanze corrosive.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.

IDM C1346047700.fm

– Non utilizzare l'apparecchiatura con i dispositivi di sicurezza non perfettamente installati ed efficienti. Non manomettere, non eliminare o bypassare alcun dispositivo e non tentare di superare le prestazioni previste, per evitare gravi rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.

– Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.

– Prima di utilizzare l'apparecchiatura, controllare che su di essa e sul piano di lavoro non vi siano oggetti estranei (utensili, stracci, ecc.) e che l'area circostante sia priva di qualsiasi ostacolo.

– Non continuare ad utilizzare l'apparecchiatura se si riscontrano anomalie ed in particolare se si verificano vibrazioni o rumosri sospetti. Arrestare immediatamente l'apparecchiatura e riavviarla solo che sono state ripristinate le normali condizioni d'uso.

– In caso di anomalie di funzionamento, non tentare di effettuare alcun tipo di intervento "istintivo" ma interrompere immediatamente il funzionamento. Dopo aver individuato le cause, non effettuare alcuna operazione che preveda l'intervento di personale autorizzato e con esperienza riconosciuta ed acquisita nel settore specifico di riferimento.

Non effettuare alcun intervento di pulizia, manutenzione e riparazione con l'apparecchiatura alimentata elettricamente, ma DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE oppure scollegare la presa elettrica e accertarsi che tale situazione sia mantenuta fino al completamento dell'intervento.

– Durante l'uso e il funzionamento dell'apparecchiatura, assicurarsi che nessun'altro sia nelle vicinanze della zona operativa, per non mettere a rischio la propria sicurezza e quella di altre persone.

– Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

IDM C134604700.fm

– Quando si utilizzano apparecchiature equipaggiate con elementi taglienti (lame, seghe, ecc.), proteggere sempre gli arti superiori con adeguati dispositivi di protezione per evitare il rischio di taglio.

– Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

– Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

– Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di porodotto alimentare trattato.

– Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.

– Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.

– Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.

– Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.

– In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

– Periodicamente (almeno una volta all'anno) far controllare, da parte di personale autorizzato e con esperienza riconosciuta ed aquisita nel settore specifico di intervento, l'integrità e l'efficienza dei dispositivi di sicurezza e degli organi principali dell'apparecchiatura.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.

– Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.

– Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).

– L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

– L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.

– Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore

– I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.

– Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.
Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

Pericolo di taglio: non avvicinare gli arti superiori alla sega a nastro durante il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare rischi di taglio.

Segnale di divieto: non lubrificare gli organi in moto.

Segnale di divieto: non rimuovere alcun dispositivo di sicurezza (riparo mobile, riparo interblocato, ecc.) con l'apparecchiatura in funzione.

IT

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

– L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.
Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

– La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

– L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.

– Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

IDM C134604700.fm

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati risportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

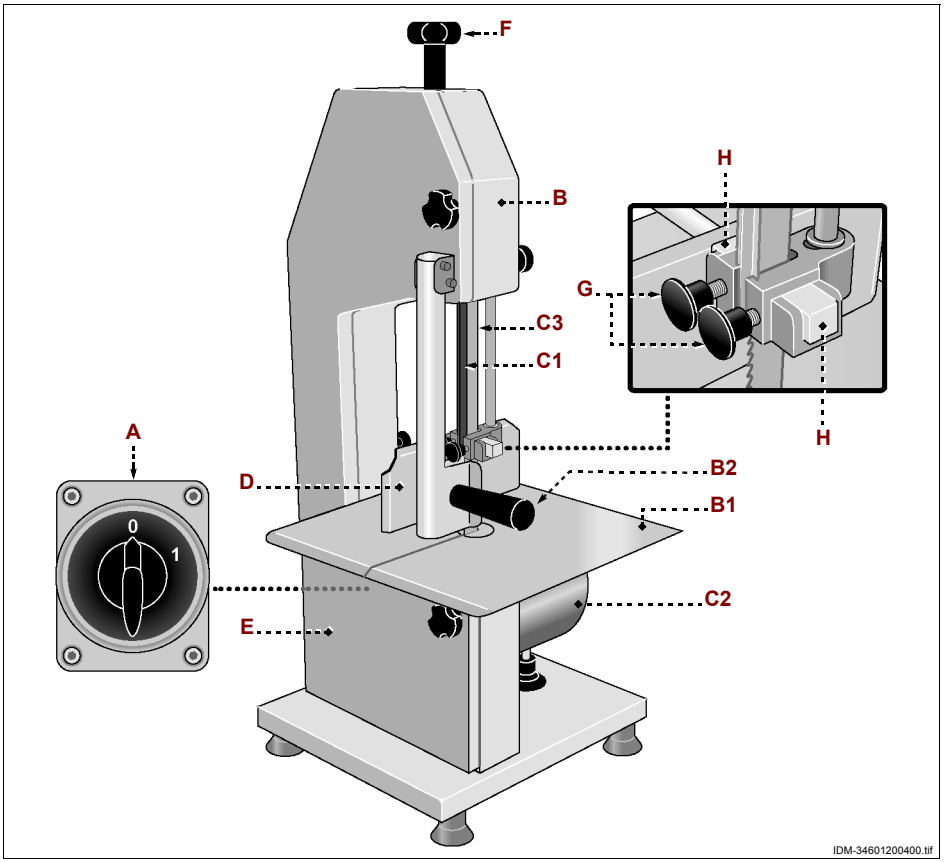
– Il segaossi a nastro è un'apparecchiatura progettata e costruita per tagliare prodotti alimentari in tranci di varie dimensioni (ossi, pezzi di carne completi di ossi, pesce). È possibile tagliare anche prodotti surgelati, purché l'apparecchiatura sia equipaggiata con un'apposita lama, fornita su richiesta.

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (macellerie, supermercati, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze nel settore specifico.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

– L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

IT



L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

A) Selettore: serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
Pos. 0: apparecchiatura disattivata
Pos. 1: apparecchiatura attivata

B) Struttura portante: è realizzata in alluminio anodizzato ed è equipaggiata con un piano di lavoro **(B1)** in acciaio inox e con un dispositivo **(B2)**, per mantenere pressato il prodotto alimentare e spingerlo durante le fasi di taglio.

C) Gruppo taglio: è equipaggiato con una sega a nastro **(C1)**, montata su due pulegge e mantenuta in posizione da un dispositivo guidalama **(C3)**. La trasmissione del moto alla sega viene azionata dal motore elettrico **(C2)**.
Il dispositivo guidalama **(C3)** è regolabile e viene bloccato in posizione tramite elementi di serraggio a pomello **(G)**.

D) Porzionatore: serve per regolare lo spessore del prodotto da tagliare e serve per mantenerlo in guida durante la fase di taglio.
Il porzionatore è regolabile e viene bloccato in posizione tramite elementi di serraggio a pomello.

E) Riparo mobile: protegge l'utilizzatore dal contatto diretto con gli organi in movimento dell'apparecchiatura.

Cautela - Avvertenza

Prima di aprire il riparo , arrestare l'apparecchiatura e attendere che gli organi siano completamente fermi per assicurare adeguate condizioni di sicurezza.

F) Pomello: serve per regolare la tensione della sega a nastro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**SE/1550**	**SE/1830**
Potenza	kW (HP)	0,75 (1)	
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Velocità di lavoro	giri/min	900	900
Sviluppo lama	mm	1550	1830
Dimensioni massime di taglio	mm	160x150	195x225
Dimensioni piano di lavoro	mm	330x330	400x400
Dimensioni apparecchiatura	mm	530x400x850	630x450x970
Dimensioni imballo	mm	900x550x480	1010x550x480
Peso netto	kg	32	35
Tipo di installazione	Installazione a banco		
Livello di rumorosità "a vuoto"	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Livello di rumorosità "in lavoro"	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

CONSIGLI PER L'USO

Vengono riportati alcuni consigli che l'utilizzatore dovrà considerare durante l'uso dell'apparecchiatura. I consigli riportati non sono esaustivi, dal momento che è difficile prevedere tutte le diverse situazioni operative, che potrebbero verificarsi (ad esempio tipo, forma e dimensioni del prodotto).

È quindi necessario che l'utlizzatore abbia esperienza e valuti, di volta in volta, i comportamenti più idonei da adottare per mantenere un livello di sicurezza adeguato.

Prima di attivare il funzionamento dell'apparecchiatura, predisporre il prodotto alimentare nel modo indicato.

1 - Regolare la posizione del porzionatore **(D)** e del guidalama **(C3)** in funzione delle dimensioni del prodotto alimentare che si vuole ottenere.

2 - Sollevare completamente il pressaprodotto **(B2)**.

3 - Mettere il prodotto alimentare sul piano di lavoro **(B1)**, appoggiarlo sul porzionatore **(D)** e sulla lama di taglio **(C1)** e bloccarlo con il pressaprodotto.

4 - Dopo aver predisposto il prodotto, ruotare il selettore **(A)** in posizione 1 per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura. Mantenere il prodotto contro il porzionatore e contemporaneamente spingere il pressaprodotto per effettuare il taglio.

Cautela - Avvertenza

Durante le fasi di taglio rimanere concentrati, mantenere la mano sinistra sulla maniglia del pressaprodotto e tenere quella destra, che serve per accompagnare il prodotto, lontano dalla sega a nastro.

Proteggere sempre la mano destra con un guanto con tessuto in maglia di acciaio, per evitare il rischio di taglio.

Non fare funzionare a vuoto l'apparecchiatura, ma arrestarla per evitare il rischio di taglio.

5 - Per arrestare l'apparecchiatura ruotare il selettore **(A)** in posizione 0.

6 - Al fine di mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza e garantire una più lunga durata d'esercizio e il mantenimento costante dei requisiti di sicurezza, seguire i consigli elencati.

7 - Verificare periodicamente che la sega a nastro sia centrata e mantenuta in linea rispetto ai blocchetti del dispositivo guidalama.
Per regolare la centratura della sega a nastro, allentare i pomelli **(G)**, appoggiare leggermente i blocchetti **(H)** alla sega e serrare i pomelli.

8 - Controllare periodicamente la tensione della sega a nastro.
Per regolare la tensione della sega a nastro , ruotare il pomello **(F)** in senso orario.

9 - Effettuare l'affilatura della sega a nastro **(C1)**, non appena si riscontra che il prodotto non viene tagliato correttamente.

Per smontare la sega a nastro al fine di affilarla o sostituirla, procedere nel modo indicato.

1 - Scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione elettrica.
2 - Svitare i pomelli per aprire il riparo **(E)**.
3 - Ruotare il pomello **(F)** in senso antiorario per allentare completamente la sega a nastro **(C1)**.
4 - Sfilare la sega a nastro , affilarla o sostituirla con una nuova.
5 - Agire sul pomello **(F)** per regolare la tensione della sega a nastro.
6 - Controllare che la sega a nastro sia centrata e mantenuta in linea rispetto ai blocchetti **(H)** del dispositivo guidalama.
7 - Per regolare la centratura della sega a nastro, allentare i pomelli **(G)**, appoggiare leggermente i blocchetti **(H)** alla sega e serrare i pomelli.
8 - Chiudere il riparo **(E)** e serrare i pomelli.
9 - Collegare la spina alla presa dell'alimentazione elettrica.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale oppure scollegare la presa elettrica.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Qualora si verificassero delle anomalie non riportate in tabella, l'utilizzatore potrà segnalarle al costruttore in modo da contribuire attivamente allo sviluppo di nuove soluzioni e migliorie tecniche e costruttive.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Table 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
La sega a nastro si surriscalda	Il dispositivo guidalama è ostruito da residui di lavorazione.	Pulire il dispositivo guidalama.
	Cuscinetti danneggiati.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
Il taglio non è regolare	Sega a nastro non tensionata correttamente	Regolare la tensione della sega a nastro.
	Lama di taglio non affilata.	Affilare la sega a nastro o sostituirla con una nuova.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual.....3
Machine and manufacturer identification 3
Contacting customer service.....4
Safety devices 4
Safety and information signs.....7

BONE BANDSAW SE (EXTRA CE VERSION)

General appliance description 10
Technical specifications.....11
Recommendations for use.....12
Appliance cleaning.....13
Troubleshooting 13

GB

GB

PURPOSE OF THE MANUAL

– The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

– Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

– The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

– Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

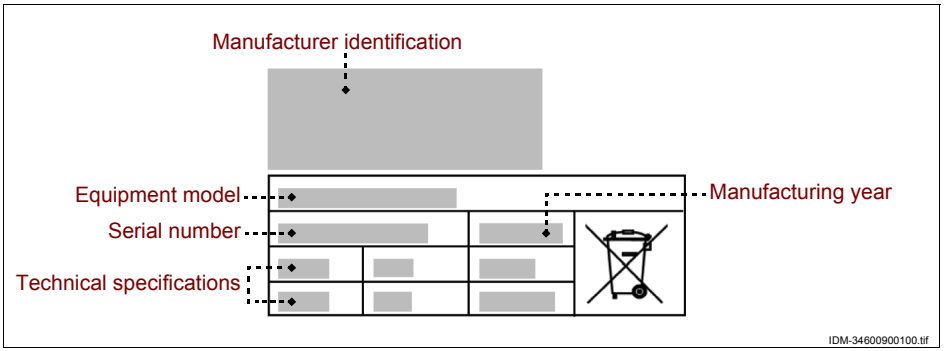
Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

GB

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- The appliance must be installed in a room free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
- The appliance installation area must not be exposed to the elements and corrosive substances.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.

GB

– Do not use the appliance with incorrectly installed or inefficient safety devices. Do not tamper, eliminate or bypass any device and to not attempt to exceed the foreseen performance to avoid serious health and safety risks.

– The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.

– Before using the appliance, make sure there are no foreign objects on it or the work surface (utensils, cloths, etc) and that the surrounding area is free of obstacles.

– Do not continue using the appliance if faults are found, especially when suspicious vibrations or noise is emitted. Immediately stop the appliance and only restart it after normal operating conditions are restored.

– In the event of operating faults, do not attempt any "instinctive" repairs but immediately stop operations. After identifying the cause, do not attempt any repairs that requires authorised personnel with recognised experience acquired in the specific field of reference.

GB

Do not clean, maintain or repair the appliance when on. TURN OFF THE POWER SUPPLY or disconnect the plug and make sure the appliance stays off until work is complete.

– During appliance use and operations, make sure no one is near the operating area to prevent safety and health risks.

– Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

– When using appliances equipped with sharp elements (blades, saws, etc.), always protect upper limbs with suitable protective devices to avoid cutting risks.

– All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.

– Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

– Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.

– Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

GB

– Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.

– Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.

– Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.

– In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

– Periodically (at least once a year) have authorised personnel with recognised experience acquired in the specific field of reference check the integrity and efficiency of the safety devices and main appliance parts.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

– Room temperature not under 5°C.

IDM C134604700.fm

– Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).
– The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
– The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
– During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.
– Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
– When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.
The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.

Electrical shock hazard: this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

Cutting danger: keep upper limbs away from the bandsaw when the appliance is running to avoid cutting risks.

DO NOT lubricate parts in motion.

DO NOT remove any safety device (mobile guard, interlocked guard, etc.) when the appliance is running.

GB

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

– The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.

– The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

– Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

– Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

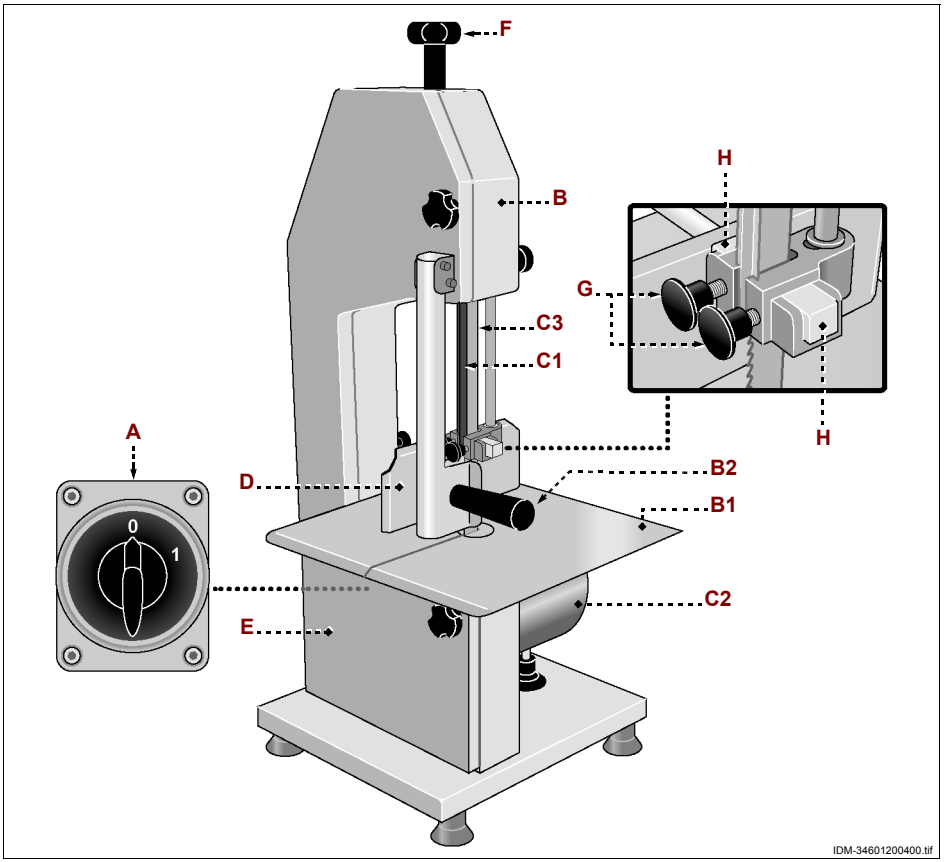
– The bone bandsaw is an appliance designed and constructed to cut food products in various sized segments (bones, pieces of meat with bones, fish). Frozen products can also be cut provided that the appliance is equipped with the appropriate blade, supplied upon request.

– The professional appliance is designed to be installed in retail environments (butcheries, supermarkets, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

– The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate construction techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.

GB



The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

A) Selector: used to turn the appliance on and off.
Pos. **0**: Appliance off
Pos. **1**: Appliance on

B) Support structure: it is made of anodised aluminium and is equipped with a stainless steel work surface **(B1)** and device **(B2)** to keep food product firm and push it during the cutting phase.

C) Cutting unit: it is equipped with a bandsaw **(C1)**, mounted on two pulleys and kept in position by a blade guide device **(C3)**. Saw transmission is driven by an electric motor **(C2)**.
The guide blade device **(C3)** is adjustable and locked in place by knob locking elements **(G)**.

D) Portioning device: it is used to adjust the thickness of products to be cut and keeps it aligned during the cutting phase.
The portioning device is adjustable and locked in place by knob locking elements.

E) Mobile guard: protects the user from direct contact with moving appliance parts.

Caution - Precaution

Before opening the guard , stop the appliance and wait until parts are fully stopped to ensure adequate safety conditions.

F) Knob: used to adjust bandsaw tension.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**SE/1550**	**SE/1830**
Power	kW (HP)	0,75 (1)	
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Working speed	rpm	900	900
Blade length	mm	1550	1830
Maximum cutting dimensions	mm	160x150	195x225
Work surface dimensions	mm	330x330	400x400
Appliance dimensions	mm	530x400x850	630x450x970
Packaging dimensions	mm	900x550x480	1010x550x480
Net weight	kg	32	35
Installation type		Counter installation	
Noise level "idle"	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Noise level "running"	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

RECOMMENDATIONS FOR USE

Following are some recommendations the user should take into account when using the appliance. The list of recommendations is not complete since it is difficult to foresee all the various operating situations which could occur (for example, product type, shape and size). Therefore, the use must have experience and evaluate the most appropriate actions to be taken case by case to maintain a suitable safety level.

Before starting the appliance, place product as indicated.

1 - Adjust the portioning device **(D)** and blade guide **(C3)** positions according to the size of the food product to be obtained.

2 - Fully lift the product press **(B2)**.

3 - Place food product on the work surface **(B1)**, rest it against the portioning device **(D)** and cutting blade **(C1)** and lock it in position with the product press.

4 - After preparing the product, rotate the selector **(A)** to position **1** to start the appliance. Keep the product against the portioning device while simultaneously pushing the product press to cut.

GB

Caution - Precaution

Keep concentrated during the cutting phase. Keep your left hand on the product press handle and keep your right hand, used to accompany the product, away from the bandsaw.

Always protect your right hand with a steel mesh glove to avoid cutting risks.

Do not run the appliance when empty and stop it to prevent cutting risks.

5 - To stop the appliance, rotate the selector **(A)** to position **0**.

6 - Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

7 - Periodically make sure the bandsaw is centred and in line with the blade guide blocks. To centre the bandsaw, loosen the knobs **(G)**, lightly rest the blocks **(H)** against the blade and tighten the knobs.

8 - Periodically check bandsaw tension.
To adjust bandsaw tension , rotate the knob **(F)** clockwise.

9 - Sharpen the bandsaw blade **(C1)** as soon as product is not correctly cut.

To remove the bandsaw to sharpen or replace it, proceed as follows.

1 - Disconnect the power cord from the electrical mains;

2 - Unscrew the knobs to open the guard **(E)**.

3 - Rotate the knob **(F)** counter-clockwise to fully loosen the bandsaw **(C1)**.

4 - Remove the bandsaw and sharpen or replace it with a new one.

5 - Use the knob **(F)** to adjust bandsaw tension.

6 - Make sure the bandsaw is centred and in line with the blade guide blocks **(H)**.

7 - To centre the bandsaw, loosen the knobs **(G)**, lightly rest the blocks **(H)** against the blade and tighten the knobs.

8 - Close the guard **(E)** and tighten the knobs.

9 - Connect the power cord to the electrical mains;

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off or unplug the power cord.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The bandsaw overheats	The blade guide device is jammed with process residue.	Clean the blade guide device.
	Bearings damaged.	Contact your dealer or authorised service centre.
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
Cutting is irregular	Bandsaw incorrectly tensioned.	Adjust bandsaw tension.
	Cutting blade dull.	Sharpen the bandsaw or replace it with a new one.

GB

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi 3
Identification du fabricant et de la machine 3
Procédure de demande d'assistance.....4
Mesures de sécurité.....4
Signaux de sécurité et d'information.....7

SCIE DE BOUCHER A RUBAN SE (VERSION EXTRA-CE)

Description générale de l'appareil.....10
Caractéristiques techniques.....11
Conseils d'utilisation 12
Nettoyage de l'appareil 13
Recherche des pannes.....13

FR

FR

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
- Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

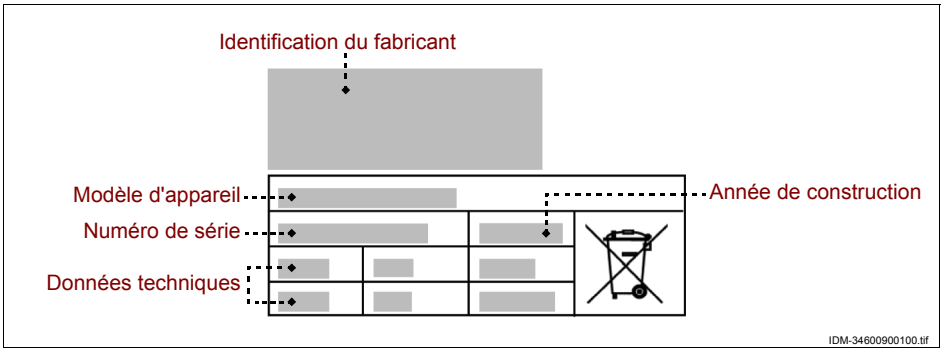
Danger – attention

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

FR

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



IDM C1346047O0.fm

PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).

FR

- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- L'appareil doit être installé dans un milieu ne présentant pas de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit pas être exposée à des agents atmosphériques et à des substances corrosives.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.

IDM C134604700.fm

– Ne pas utiliser l'appareil si les dispositifs de sécurité ne sont pas parfaitement installés et performants. Ne pas manipuler frauduleusement ou éviter un dispositif et ne pas tenter de dépasser les performances prévues, pour éviter des risques graves à la sécurité et à la santé du personnel.

– Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.

– Avant d'utiliser l'appareil, contrôler qu'il n'y ait pas d'objets étrangers (ustensiles, chiffons, etc.) sur l'appareil et sur le plan de travail et que la zone environnante soit libre de tout obstacle.

– Ne pas continuer à utiliser l'appareil si on constate des problèmes, notamment si des vibrations ou des bruits suspects font leur apparition. Arrêter immédiatement l'appareil et ne le remettre en marche qu'après avoir rétabli les conditions d'emploi normales.

– En cas de problème de fonctionnement, ne pas tenter d'intervenir "instinctivement" mais interrompre immédiatement le fonctionnement. Après avoir repéré les causes, ne pas effectuer d'opérations qui requièrent l'intervention de personnel agréé et d'expérience reconnue dans le secteur de référence spécifique.

FR

Ne pas procéder à des interventions de nettoyage, entretien et réparation lorsque l'appareil est alimenté en électricité, mais COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE ou débrancher la prise électrique et s'assurer que cette situation soit maintenue jusqu'à la fin de l'intervention.

– Durant l'emploi et le fonctionnement de l'appareil, s'assurer que personne d'autre ne se trouve à proximité de la zone opérationnelle pour ne pas mettre en danger sa sécurité et celle d'autres personnes.

– Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

IDM C1346047001fm

– Quand on emploie des appareils équipés d'éléments coupants (lames, scies, etc.), se protéger toujours les membres supérieurs avec des équipements de protection adaptés pour éviter le risque de coupure.

– Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

– Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

– Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.

– Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

FR

– Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.

– Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.

– Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.

– En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

– Faire contrôler régulièrement (au moins une fois par an) le parfait état et le rendement des dispositifs de sécurité et des organes principaux de l'appareil par du personnel agréé et d'expérience reconnue dans le secteur d'intervention spécifique.

La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.

– Température ambiante non inférieure à 5°C.

IDM C1346047700.fm

- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.
Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

Danger de choc électrique: Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.

Danger de coupure : Ne pas approcher les membres supérieurs de la scie à ruban durant le fonctionnement de l'appareil pour éviter de se couper.

IDM C:134604700.fm

Signal d'interdiction: Ne pas lubrifier les organes en mouvement.

Signal d'interdiction: N'enlever aucun dispositif de sécurité (abri mobile, abri asservi, etc.) lorsque l'appareil fonctionne.

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

– L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.

– La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures suivre.

– L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.

– Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

FR

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

IDM C134604700.fm

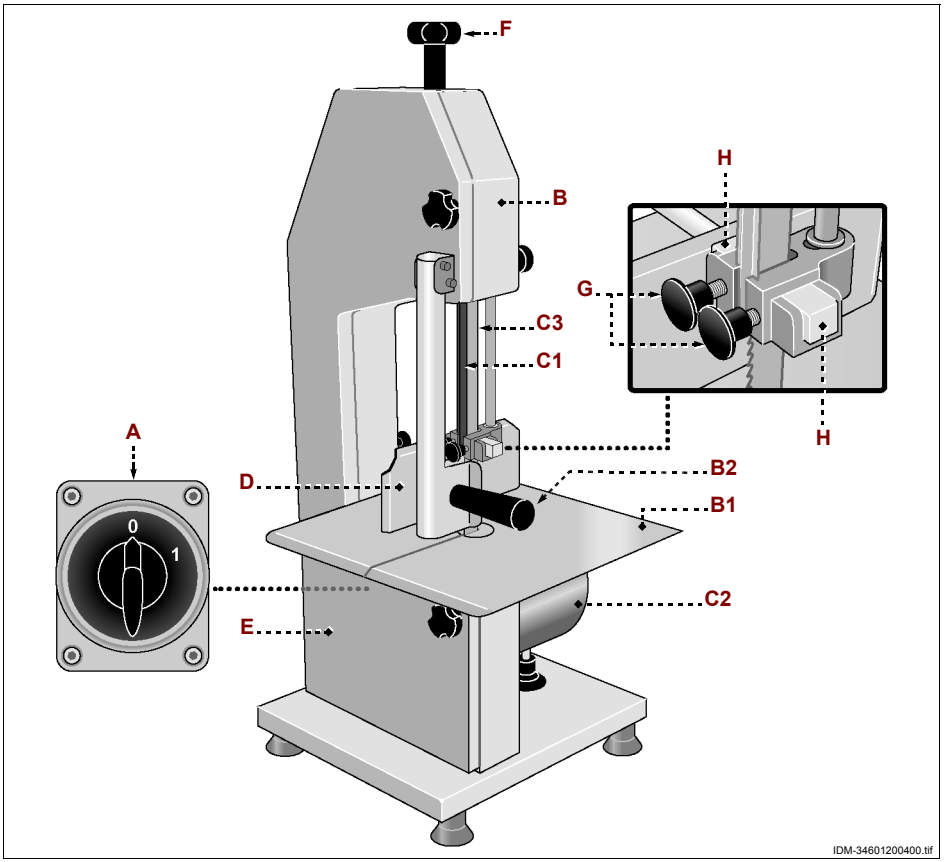
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– La scie de boucher à ruban est un appareil conçu et fabriqué pour couper des denrées alimentaires en tranches de plusieurs dimensions (os, morceaux de viande avec os, poisson). Il est possible de couper des produits surgelés, pour autant que l'appareil soit équipé de la bonne lame, fournie sur demande.

– L'ustensile est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (boucheries, supermarchés, etc.). Il ne demande aucune formation particulière. Toutefois, les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences requises dans le secteur spécifique.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

– L'appareil peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matières sélectionnées et selon des techniques de fabrication appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation, une économie importante d'énergie et la sécurité d'exploitation.



L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.

A) Sélecteur: Sert à enclencher ou couper le fonctionnement de l'appareil.
Rep. **0**: Appareil coupé
Rep. **1**: Appareil enclenché

B) Structure portante: Elle est fabriquée en aluminium anodisé et est équipée d'un plan de travail **(B1)** en acier inox et d'un dispositif **(B2)**, pour maintenir l'aliment comprimé et le pousser durant les étapes de coupe.

C) Groupe de coupe : Il est équipé d'une scie à ruban **(C1)**, montée sur deux poulies et maintenue en position par un dispositif guide-lame **(C3)**. La transmission du mouvement à la scie est actionnée par le moteur électrique **(C2)**
Le dispositif guide-lame **(C3)** est réglable et est bloqué en position par des éléments de serrage à molette **(G)**.

D) Portionneur: Sert à régler l'épaisseur du produit à couper et à le maintenir dans l'axe durant l'étape de coupe.
Le portionneur est réglable et est bloqué en position par des éléments de serrage à molette.

E) Abri mobile: Protège l'utilisateur du contact direct avec les organes en mouvement de l'appareil.

FR

Précaution - Avertissement

Avant d'ouvrir l'abri , arrêter l'appareil et patienter que les organes soient complètement à l'arrêt pour offrir des conditions de sécurité adéquates.

F) Molette: Permet de régler la tension de la scie à ruban .

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**SE/1550**	**SE/1830**
Puissance	kW (HP)	0,75 (1)	
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Vitesse de travail	tours/min	900	900
Déploiement de la lame	mm	1550	1830
Dimensions maximales de coupe	mm	160x150	195x225
Dimensions du plan de travail	mm	330x330	400x400
Dimensions de l'appareil	mm	530x400x850	630x450x970
Dimensions emballage	mm	900x550x480	1010x550x480
Poids net	kg	32	35
Type d'installation		Installation au comptoir	
Niveau de bruit « à vide »	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Niveau de bruit « au travail »	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

CONSEILS D'UTILISATION

Voici quelques conseils que l'utilisateur devra garder à l'esprit durant l'emploi de l'appareil. Ces conseils ne sont pas exhaustifs puisqu'il est difficile de prévoir toutes les situations opérationnelles qui pourraient se présenter (par exemple le type, la forme et les dimensions du produit). L'utilisateur doit donc être expérimenté et évaluer à chaque fois la meilleure conduite à adopter pour maintenir un niveau de sécurité adéquat.
Avant de mettre l'appareil en marche, préparer la denrée alimentaire de la manière indiquée.

1 - Régler la position du portionneur **(D)** et du guide-lame **(C3)** en fonction des dimensions de l'aliment que l'on veut obtenir.
2 - Soulever complètement le poussoir **(B2)**.
3 - Mettre l'aliment sur le plan de travail **(B1)**, le poser sur le portionneur **(D)** et sur la lame **(C1)** et le bloquer avec le poussoir .
4 - Après avoir préparé l'aliment, tourner le sélecteur **(A)** en position **1** pour mettre l'appareil en marche. Maintenir l'aliment contre le portionneur et pousser simultanément le poussoir pour couper.

FR

Précaution - Avertissement

Durant les étapes de coupe, rester concentré, maintenir la main gauche sur la poignée du poussoir et garder la droite, qui sert à accompagner l'aliment, loin de la scie à ruban.
Toujours bien protéger la main droite avec un gant en tissu à maille d'acier pour éviter le risque de coupe.
Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, mais l'arrêter pour éviter le risque de coupe.

5 - Pour arrêter l'appareil, tourner le sélecteur **(A)** en position **0**.
6 - Afin de conserver l'ustensile dans les meilleures conditions de rendement, garantir une durée d'exploitation plus longue et le maintien constant des conditions requises de sécurité, suivre les conseils ci-dessous.
7 - Vérifier régulièrement que la scie à ruban soit centrée et maintenue en ligne par rapport aux blocs du dispositif guide-lame .
Pour régler le centrage de la scie à ruban, desserrer les molettes **(G)**, appuyer légèrement les blocs **(H)** sur la scie et serrer les molettes.
8 - Contrôler régulièrement la tension de la scie à ruban .
Pour régler la tension de la scie à ruban , tourner la molette **(F)** dans le sens des aiguilles d'une montre.
9 - Aiguiser la scie à ruban **(C1)** dès que la viande semble mal tranchée.

Pour démonter la scie à ruban afin de l'aiguiser ou de la remplacer, procéder comme suit.

1 - Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.
2 - Dévisser les molettes pour ouvrir l'abri **(E)**.
3 - Tourner la molette **(F)** dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour desserrer complètement la scie à ruban **(C1)**.
4 - Retirer la scie à ruban , l'aiguiser ou la remplacer par une neuve.
5 - Tourner la molette **(F)** pour régler la tension de la scie à ruban .
6 - Vérifier que la scie à ruban soit centrée et maintenue en ligne par rapport aux blocs **(H)** du dispositif guide-lame .
7 - Pour régler le centrage de la scie à ruban, desserrer les molettes **(G)**, appuyer légèrement les blocs **(H)** sur la scie et serrer les molettes.
8 - Fermer l'abri **(E)** et serrer les molettes.
9 - Brancher la fiche dans la prise de l'alimentation électrique.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'ustensile (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale ou débrancher la prise électrique.

FR

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Si des problèmes se présentent qui ne figurent pas dans le tableau, l'utilisateur pourra le signaler au fabricant afin de contribuer activement au développement de nouvelles solutions et améliorations techniques et de construction.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
La scie à ruban surchauffe	Le dispositif guide-lame est obstrué par des déchets.	Nettoyer le dispositif guide-lame .
	Roulements endommagés.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
L'appareil ne se met pas en marche.	Interrupteur général déclenché.	Enclencher l'interrupteur général.
La coupe n'est pas régulière	Scie à ruban mal tendue	Régler la tension de la scie à ruban.
	Lame non aiguisée.	Aiguiser la scie à ruban ou la remplacer par une neuve.

FR

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung.....3
Identifikation des Herstellers und des Geräts 3
Kundendienstanforderung 4
Sicherheitsvorrichtungen 4
Sicherheits- und Informationszeichen.....7

KNOCHENBANDSÄGE SE (EXTRA EG VERSION)

Allgemeine Beschreibung des Geräts...10
Technische Eigenschaften.....11
Bedienungshinweise.....12
Gerätereinigung 13
Störungssuche.....13

DE

DE

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trät zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

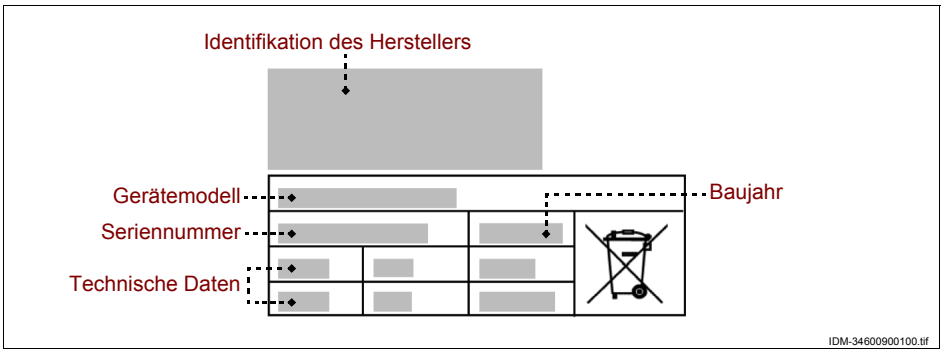
Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

DE

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

DE

- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Währen der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das Gerät ist in einem Raum ohne potentiell explosions- oder brandgefährdete Gas – oder Pulverkonzentrationen zu installieren.
- Der Installationsbereich des Geräts darf keinen Witterungseinflüssen und korrosiven Substanzen ausgesetzt sein.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.

IDM C134604700.fm

– Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall mit nicht perfekt installierten und wirksamen Sicherheitsvorrichtungen. Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie die Vorrichtungen nicht und versuchen Sie nicht, die vorgesehenen Leistungen zu übertreffen, um schwerwiegende Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen zu vermeiden.

– Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.

– Stellen Sie vor der Benutzung des Geräts sicher, dass sich keine Fremdgegenstände auf dem Gerät selbst und auf der Arbeitsplatte befinden (Werkzeuge, Lappen, usw.) und dass der umliegende Bereich frei von Hindernissen ist.

– Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn Störungen und insbesondere Vibrationen oder verdächtige Geräusche vernommen werden. Stoppen Sie das Gerät unverzüglich und starten Sie dieses nur wieder, wenn die normalen Betriebsbedingungen wiederhergestellt worden sind.

– Im Fall von Betriebsstörungen versuchen Sie nicht, diese durch irgendwelche "instinktive" Eingriffe zu beheben, sondern unterbrechen Sie unverzüglich den Betrieb. Nach der Ursachenermittlung führen Sie keinen Arbeitsschritt durch, der den Eingriff von autorisiertem Personal mit im spezifischen Bezugsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung vorsieht

Führen Sie keine Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten bei mit Strom versorgtem Gerät durch, sondern SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB oder ziehen Sie den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass dieser Zustand bis zur Beendigung des Eingriffs beibehalten wird.

– Vergewissern Sie sich während der Benutzung und des Betriebs des Geräts, dass sich keine anderen Personen in der Nähe des Betriebsbereichs befinden, um die eigene Sicherheit und die anderer Personen nicht zu gefährden.

– Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

IDM C134604700.fm

– Bei der Benutzung von Geräten mit scharfen Schneideelementen (Sägeblätter, Sägen, usw.) schützen Sie die oberen Gliedmaßen immer mit geeigneten Schutzvorrichtungen, um das Risiko von Schnittverletzungen zu vermeiden.

– Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

– Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.

– Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.

– Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.

– Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.

DE

– Reinigen und „hygienisieren" Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.

– Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.

– In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

– Lassen Sie in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal pro Jahr) seitens autorisierten Personals mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung die Integrität und Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen und der Hauptteile des Geräts kontrollieren.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausstattung, je nach Umgebungsbedingungen.

– Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.

IDM C134604700.fm

- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONSZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.
Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

Elektroschockgefahr: zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.

Gefahr von Schnittverletzungen: nähern Sie die oberen Gliedmaßen während des Gerätebetriebs nicht der Bandsäge, um das Risiko von Schnittverletzungen zu vermeiden.

Verbotshinweis: schmieren Sie keine laufenden Organe.

Verbotshinweis: entfernen Sie keine der Sicherheitseinrichtungen (bewegliche Schutzvorrichtung, verblockte Schutzvorrichtung, usw.) bei in Betrieb befindlichem Gerät.

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

– Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.
Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern.
Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.

DE

– Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.

– Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.

– Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

IDM C134604700.fm

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten" jedes einzelnen Geräts zu finden.

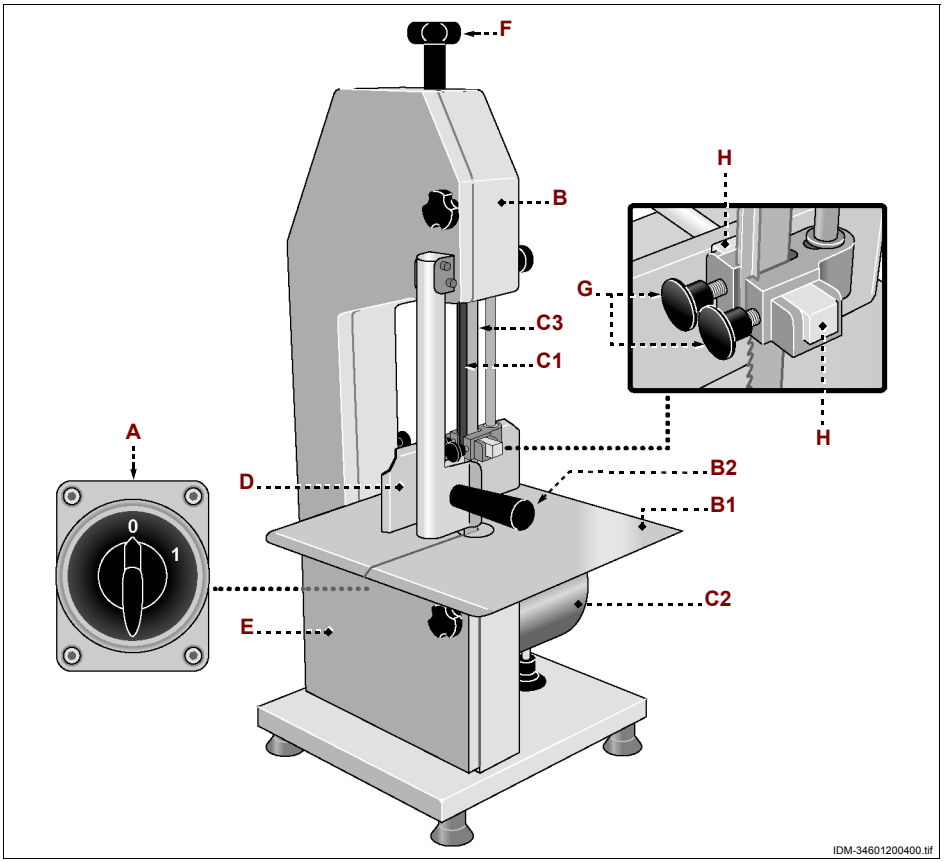
DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Die Knochenbandsäge ist ein Gerät, das zum Schneiden von Lebensmitteln in Scheiben unterschiedlicher Größe (Knochen, Fleischstücke mit Knochen, Fisch) entwickelt und konstruiert wurde. Es können auch Tiefkühlprodukte geschnitten werden, zu diesem Zweck muss das Gerät jedoch mit einem Spezialsägeblatt, auf Anfrage lieferbar, ausgestattet sein..
– Es handelt sich um ein Profigerät zur Installation im Handel (Metzgereien, Supermärkte usw.). Eine spezielle Einweisung ist nicht gefordert, es ist jedoch notwendig, dass die Anwender über Fähigkeiten und Kompetenzen im spezifischen Bereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

– Das Gerät ist in mehreren Modellen lieferbar, hergestellt mit ausgewählten Materialien und passenden Konstruktionstechniken zur Gewährleistung maximaler Hygiene, Oxidationsbeständigkeit sowie beträchtlicher Energieersparnis und hoher Betriebssicherheit.



Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.

A) Wahlschalter: zum Aktivieren und Deaktivieren des Gerätebetriebs.
Pos. **0**: Gerät deaktiviert
Pos. **1**: Gerät aktiviert

B) Tragestruktur: aus Eloxalaluminium und ausgestattet mit einer Arbeitsplatte **(B1)** aus Edelstahl und mit einer Vorrichtung **(B2)** zum Niederhalten und Schieben des Lebensmittels während des Schneidevorgangs.

C) Schneidegruppe: ausgestattet mit einer Bandsäge **(C1)**, die auf zwei Riemenscheiben montiert ist und von einer Sägeblattführungsvorrichtung **(C3)** in Position gehalten wird. Die Bewegungsübertragung an die Säge erfolgt über den Elektromotor **(C2)**.
Die Sägeblattführungsvorrichtung **(C3)** ist einstellbar und wird mit Hilfe der Knaufeinspannelemente **(G)** in Position blockiert.

D) Portionierer: zum Einstellen der Stärke des zu schneidenden Produkts und um dieses während des Schneidevorgangs in der Führung zu halten.
Der Portionierer ist einstellbar und wird mittels der Knaufeinspannelemente in Position blockiert.

E) Bewegliche Schutzvorrichtung: schützt den Bediener vor dem direkten Kontakt mit den laufenden Geräteteilen.

Achtung - Vorsicht

Vor dem Öffnen der Schutzvorrichtung stoppen Sie das Gerät und warten Sie den Stillstand aller Geräteteile ab, um angemessene Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

DE

F) Knauf: zum Einstellen der Spannung der Bandsäge.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**SE/1550**	**SE/1830**
Leistung	kW (HP)	0,75 (1)	
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Arbeitsgeschwindigkeit	Umdrehungen/ Minute	900	900
Sägeblattlänge	mm	1550	1830
Maximale Schnittabmessungen	mm	160x150	195x225
Abmessungen der Arbeitsplatte	mm	330x330	400x400
Gerätabmessungen	mm	530x400x850	630x450x970
Verpackungsabmessungen	mm	900x550x480	1010x550x480
Nettogewicht	kg	32	35
Installationstyp	Treseninstallation		
Geräuschpegel "im Leerlauf"	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Geräuschpegel "im Arbeitslauf"	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

BEDIENUNGSHINWEISE

Nachfolgend werden einige Ratschläge aufgeführt, die der Bediener während der Benutzung des Geräts beachten sollte. Die aufgeführten Ratschläge sind nicht ausführlich, da die unterschiedlichen Betriebssituationen, die sich einstellen könnten (zum Beispiel Typ, Form und Abmessungen des Produkts), nur schwer vorhergesehen werden können. Der Benutzer muss daher über Erfahrung verfügen und jedes Mal die am besten geeigneten Vorkehrungen zum Erhalt eines angemessenen Sicherheitsniveaus treffen.

Vor der Inbetriebnahme des Geräts bereiten Sie das Lebensmittel in der angegebenen Weise vor.

1 - Stellen Sie die Position des Portionierers **(D)** und der Sägeblattführung **(C3)** ein, je nach den Abmessungen des Lebensmittelprodukts, das erhalten werden soll.

2 - Stellen Sie den Produktniederhalter **(B2)** komplett hoch.

3 - Legen Sie das Lebensmittel auf die Arbeitsplatte **(B1)**, legen Sie dieses gegen den Portionierer **(D)** und gegen das Schneidesägeblatt **(C1)** und blockieren Sie es mit dem Produktniederhalter.

4 - Nach der Vorbereitung des Produkts drehen Sie den Wahlschalter **(A)** in Position **1**, um den Gerätebetrieb zu aktivieren. Halten Sie das Produkt gegen den Portionierer und drücken Sie gleichzeitig den Produktniederhalter zur Ausführung des Schnitts.

Achtung - Vorsicht

DE

Bleiben Sie während des Schneidevorgangs konzentriert, lassen Sie die linke Hand auf dem Griff des Produktniederhalters und halten Sie die rechte Hand (zur Begleitung des Produkts) von der Bandsge fern.

Schützen Sie die rechte Hand immer mit einem Eisenmaschenhandschuh, um die Gefahr von Schnittverletzungen zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät nicht im Leerlauf laufen, sondern stoppen Sie dieses, um die Gefahr von Schnittverletzungen zu vermeiden.

5 - Zum Stoppen des Geräts drehen Sie den Wahlschalter **(A)** in Position **0**.

6 - Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

7 - Stellen Sie in regelmäßigen Zeitabständen sicher, dass die Bandsäge zentriert ist und sich in Linie zu den Sicherungsklötzen der Sägeblattführungsvorrichtung befindet.
Zur Einstellung der Zentrierung der Bandsäge lockern Sie die Knäufe **(G)**, legen Sie die Sicherungsklötze **(H)** leicht an die Säge an und ziehen Sie die Knäufe fest.

8 - Kontrollieren Sie in regelmäßigen Zeitabständen die Spannung der Bandsäge.
Zur Einstellung der Spannung der Bandsäge drehen Sie den Knauf **(F)** im Uhrzeigersinn.

9 - Schleifen Sie die Bandsäge **(C1)**, sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt geschnitten wird.

Zum Ausbau der Bandsäge zu Schleif- oder Auswechselungszwecken gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

1 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose für die Stromversorgung.
2 - Lösen Sie die Knäufe , um die Schutzvorrichtung **(E)** zu öffnen.
3 - Drehen Sie den Knauf **(F)** im Gegenuhrzeigersinn, um die Bandsäge **(C1)** komplett zu lockern.
4 - Ziehen Sie die Bandsäge heraus, schleifen Sie diese oder ersetzen Sie sie durch eine neue.
5 - Betätigen Sie den Knauf **(F)** zur Einstellung der Spannung der Bandsäge.
6 - Stellen Sie sicher, dass die Bandsäge zentriert ist und sich in Linie zu den Sicherungsklötzen **(H)** der Sägeblattführungsvorrichtung befindet.
7 - Zur Einstellung der Zentrierung der Bandsäge lockern Sie die Knäufe **(G)**, legen Sie die Sicherungsklötze **(H)** leicht an die Säge an und ziehen Sie die Knäufe fest.
8 - Schließen Sie die Schutzvorrichtung **(E)** und ziehen Sie die Knäufe fest.
9 - Stecken Sie den Netzstecker in die Stromsteckdose.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig) schalten Sie die Hauptstromversorgung ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

DE

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Die Bandsäge wird zu heiß.	Die Sägeblattführungsvorrichtung wird durch Bearbeitungsrückstände verstopft.	Reinigen Sie die Sägeblattführungsvorrichtung.
	Lager beschädigt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
Der Schnitt ist nicht regelmäßig	Bandsäge nicht korrekt gespannt	Regulieren Sie die Spannung der Bandsäge.
	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Bandsäge oder ersetzen Sie diese durch eine neue.

DE

INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE SEGURIDAD

Objetivo del manual 3
Identificación del fabricante y del aparato.....3
Modalidad de pedido de asistencia.....4
Dispositivos de seguridad 4
Señales de seguridad e información.....7

SIERRA HUESO DE CINTA SE (VERSIÓN EXTRA-CE)

Descripción general equipo 10
Características técnicas.....11
Consejos para el uso 12
Limpieza de la máquina 13
Búsqueda de averías.....13

ES

ES

OBJETIVO DEL MANUAL

– El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.

– Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.

– El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.

– Algunas partes del texto se han subrayo dada la importancia de su contenido.

Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

Cuidado - Advertencia

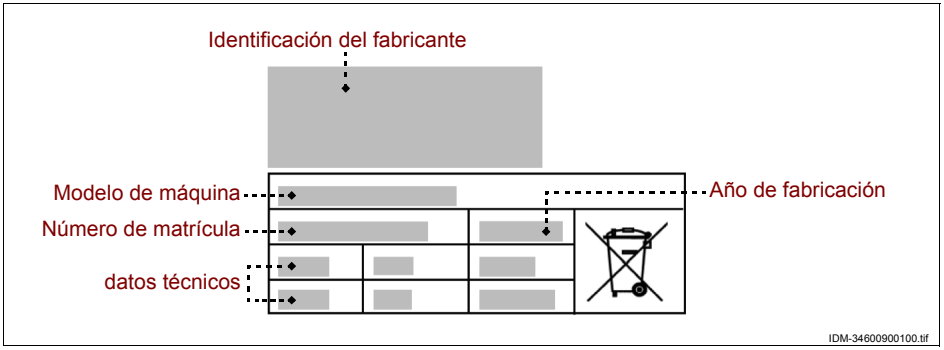
Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.



ES

MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.

ES

- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- El aparato debe instalarse en un ambiente que no posea zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.
- El área de instalación del aparato no debe estar expuesta a agentes atmosféricos ni a sustancias corrosivas.
- El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.

IDM C1346047700.fm

– No utilizar el aparato con los dispositivos de seguridad no instalados de forma perfecta o no eficientes, no forzar, eliminar o saltar ningún dispositivo y no intentar superar las prestaciones previstas, a fin de evitar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

– Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.

– Antes de utilizar el aparato, controlar que en el mismo y en la superficie de trabajo no haya objetos extraños (utensilios, trapos, etc.) y que en el área de alrededor no haya obstáculos.

– No seguir utilizando el aparado si se encuentran anomalías y en especial si se presentan vibraciones o ruidos sospechosos. Detener inmediatamente el aparato y ponerlo nuevamente en marcha sólo si se han restablecido las condiciones de uso normales.

– En caso de anomalías de funcionamiento, no intentar efectuar ningún tipo de intervención "instintivo" sino que interrumpir inmediatamente el funcionamiento. Después de identificar las causas, no realizar ninguna operación que prevea la intervención de personal autorizado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de referencia.

No realizar ningún tipo de intervención de limpieza, mantenimiento o reparación con el aparato conectado eléctricamente, por el contrario, DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL o bien desconectar la toma eléctrica y asegurarse que dicha situación sea mantenida hasta que finaliza la intervención.

– Durante el uso y el funcionamiento del aparato, asegurarse que nadie esté cerca de la zona operativa, para no poner en riesgo la propia seguridad y la de las otras personas.

– Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

– Cuando se utilizan aparatos equipados con elementos cortantes (cuchillas, sierras, etc.) proteger siempre los miembros superiores con los dispositivos de protección adecuados para evitar el riesgo de corte.

– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

– No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.

– Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.

– Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.

– Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.

– Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.

ES

– No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.

– En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

– Por lo menos una vez al año hacer controlar, por parte de personal autorizado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención, el buen estado y la eficiencia de los dispositivos de seguridad y de los órganos principales del aparato.

El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.

– Temperatura ambiente no inferior a 5°C.

– Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).

– El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.

– La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.

– Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere las 24 horas.

– Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.

– Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

ES

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.
Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.

Peligro de shock eléctrico: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.

Peligro de corte: no acercar los miembros superiores a la sierra de cinta durante el funcionamiento del aparato para evitar cortes.

IDM C134604700.fm

Señal de prohibido: no lubricar los órganos en movimiento.

Señal de prohibido: no quitar ningún dispositivo de seguridad (reparo móvil, reparo interbloqueado, etc.) con el aparato en funcionamiento.

DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

– El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

– El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.
Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

ES

– La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.

– Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la lnea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

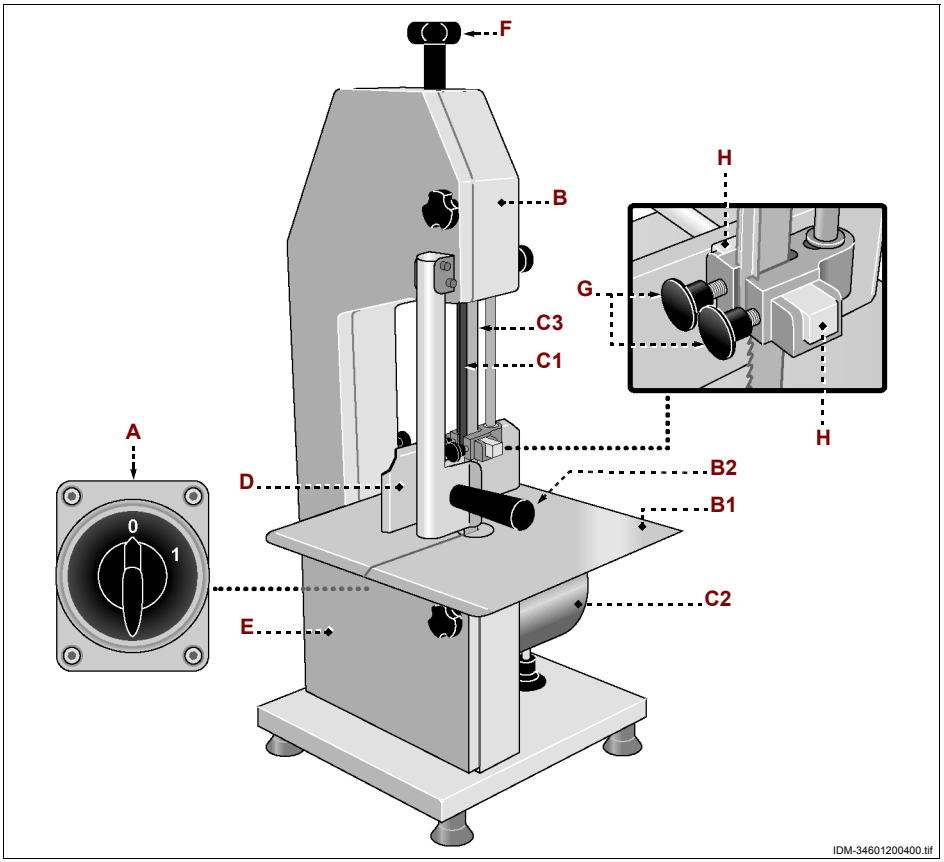
DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– La sierra de huesos de cinta es un aparato proyectado y fabricado para cortar productos alimenticios en trozos de diferentes tamaños (huesos, trozos de carne con hueso, pescado). También es posible cortar productos congelados, siempre que el aparato esté equipado con una cuchilla especial que se entrega a pedido.

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (carnicerías, supermercados, etc.). No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas en el sector específico.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

– La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un notable ahorro energético y la seguridad durante el funcionamiento.



La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.

A) Selector: permite activar y desactivar el funcionamiento del aparato.
Pos. **0**: aparato desactivado
Pos. **1**: aparato activado

B) Estructura de soporte: se fabrica de aluminio anodizado y se equipa con una superficie de trabajo **(B1)** de acero inoxidable y con un dispositivo **(B2)**, para mantener prensado el alimento y empujarlo durante las fases de corte.

C) Grupo corte: está equipado con una sierra de cinta **(C1)**, montada sobre dos poleas y mantenida en posición por un dispositivo guía cuchilla **(C3)**. La transmisión del movimiento de la sierra se realiza mediante el motor eléctrico **(C2)**.
El dispositivo guía cuchilla **(C3)** es regulable y se bloquea en posición por medio de los elementos de ajuste con pomo **(G)**.

D) Porcionador: permite regular el espesor del producto a cortar y sirve para mantenerlo en posición durante la fase de corte.
El porcionador es regulable y se bloquea en posición por medio de los elementos de ajuste con pomo.

E) Reparo móvil: protege al usuario del contacto directo con los órganos en movimiento del aparato.

Cuidado - Advertencia

Antes de abrir el reparo , detener el aparato y esperar que los órganos estén completamente parados para asegurarse las debidas condiciones de seguridad.

F) Pomo: sirve para regular el tensado de la sierra de cinta.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**SE/1550**	**SE/1830**
Potencia	kW (HP)	0,75 (1)	
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Velocidad de trabajo	rev./min	900	900
Desarrollo cuchilla	mm	1550	1830
Dimensiones máximas de corte	mm	160x150	195x225
Dimensiones de la superficie de trabajo	mm	330x330	400x400
Dimensiones de la máquina	mm	530x400x850	630x450x970
Dimensiones embalaje	mm	900x550x480	1010x550x480
Peso neto	kg	32	35
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador	
Nivel de ruido "en vacío"	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Nivel de ruido "trabajando"	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

CONSEJOS PARA EL USO

Se facilitan algunos consejos que el usuario deberá considerar durante el uso del aparato. Los consejos aportados nunca son suficientes dado que es difícil prever todas las situaciones operativas, que podrían presentarse (por ejemplo el tipo, la forma y el tamaño del producto). Por lo tanto, es el usuario quien debe tener la experiencia y deberá evaluar en cada situación el modo de proceder más idóneo para mantener un nivel de seguridad adecuado.

Antes de activar el funcionamiento del aparato, preparar el producto alimenticio del modo indicado.

1 - Regular la posición del porcionador **(D)** y de la guía cuchilla **(C3)** en función del tamaño del producto que se desea obtener.

2 - Levantar totalmente el prensador de producto **(B2)**.

3 - Poner el producto sobre la superficie de trabajo **(B1)**, apoyarlo sobre el porcionador **(D)** y sobre la cuchilla de corte **(C1)** y bloquearlo con el prensador de producto.

4 - Después de colocar el producto, girar el selector **1** para activar el funcionamiento de la máquina. Mantener el producto contra el porcionador y empujar íntegramente el prensador de producto para realizar el corte.

Cuidado - Advertencia

Durante las fases de corte se recomienda concentrarse, mantener la mano izquierda en la manija del prensador de producto y mantener la derecha, que acompaña el producto, alejada de la sierra de cinta.

Proteger siempre la mano derecha con un guante de tejido de acero, para evitar el riesgo de corte.

No hacer funcionar en vacío el aparato, conviene detenerlo para evitar el riesgo de corte.

5 - Para detener el aparato girar el selector **(A)** a la posición **0**.

6 - Con la finalidad de mantener el aparato en condiciones de máxima eficiencia y garantizar una mayor vida útil de la máquina además del mantenimiento constante de los requisitos de seguridad, seguir los consejos detallados.

7 - Comprobar periódicamente que la sierra de cinta esté centrada y mantenida en línea con respecto a los bloques del dispositivo guía lama.
Para regular el centrado de la sierra de cinta, aflojar los pomos **(G)**, apoyar levemente los bloques **(H)** a la sierra y ajustar los pomos.

8 - Controlar periódicamente la tensión de la sierra de cinta.
Para regular el tensado de la sierra de cinta , girar el pomo **(F)** en sentido horario.

9 - Afilar la sierra de cinta **(C1)** no bien se detecta que el producto no es cortado de forma correcta.

Para desmontar la sierra de cinta para afilarla o cambiarla, proceder del modo indicado.

1 - Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
2 - Aflojar los pomos para abrir el reparo **(E)**.
3 - Girar el pomo **(F)** en sentido antihorario para aflojar totalmente la sierra de cinta **(C1)**.
4 - Quitar la sierra de cinta , afilarla o cambiarla por una nueva.
5 - Utilizar el pomo **(F)** para regular el tensado de la sierra de cinta.
6 - Controlar que la sierra de cinta esté centrada y mantenida en línea con respecto a los bloques **(H)** del dispositivo guía lama.
7 - Para regular el centrado de la sierra de cinta, aflojar los pomos **(G)**, apoyar levemente los bloques **(H)** a la sierra y ajustar los pomos.
8 - Cerrar el reparo **(E)** y ajustar los pomos.
9 - Conectar el enchufe a la toma de alimentación eléctrica.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (al final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general o desconectar la toma eléctrica.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

ES

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Si se producen anomalías no indicadas en la tabla, el usuario podrá indicarlas al fabricante para contribuir de forma activa al desarrollo de nuevas soluciones y mejoras técnicas y de fabricación.

Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
La sierra de cinta se sobrecalienta.	El dispositivo guía cuchilla está obstruido con residuos de la elaboración.	Limpiar el dispositivo guía cuchilla.
	Cojinetes dañados.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
La máquina no se pone en funcionamiento.	Interruptor general de pared desconectado.	Introducir el interruptor general.
El corte no es regular.	Sierra de cinta no tensada correctamente.	Regular la tensión de la sierra de cinta.
	Cuchilla de corte no afilada.	Afilar la sierra de cinta , afilarla o cambiarla por una nueva.

ES

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual 3
Identificação do construtor e da máquina 3
Modalidade de pedido de assistência.....4
Disposições de segurança.....4
Sinais de segurança e informação.....7

SERRA-OSSOS DE FITA SE (VERSÃO EXTRA-CE)

Descrição geral aparelhagem.....10
Características técnicas.....11
Conselhos para o uso.....12
Limpeza da máquina 13
Procura de avarias.....13

PT

PT

FINALIDADE DO MANUAL

– O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.

– Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.

– O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.

– Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.

Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

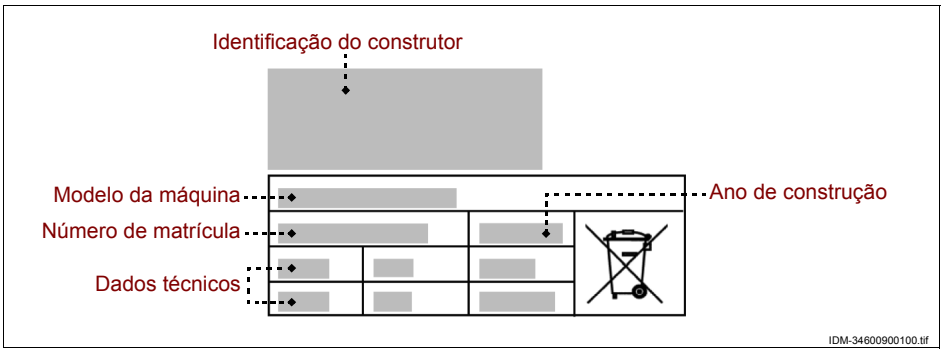
Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.

PT



IDM C134604700.fm

MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

– O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.

– O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.

– Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenirem qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).

– Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.

– Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.

– Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.

PT

– O aparelho deve ser instalado num ambiente onde não haja zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.

– A área de instalação do aparelho não deve ser exposta a agentes atmosféricos e a substâncias corrosivas.

– As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.

– Nunca utilize o aparelho sem os dispositivos de segurança perfeitamente instalados e eficientes. Não altere, não elimine ou bypass nenhum dispositivo e não tente utilizar em prestações não previstas para evitar graves riscos na segurança e na saúde das pessoas.

– Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.

– Antes de utilizar o aparelho, controle que no mesmo ou na mesa de trabalho não estejam objectos estranhos (utensílios, trapos, etc.) e que a área circunstante não apresente nenhum obstáculo.

– Não continue a utilizar o aparelho se detectar anomalias e, em particular, se verificar vibrações ou ruídos suspeitos. Pare imediatamente o aparelho e volte a pô-lo a funcionar só se tiver restabelecido as normais condições de utilização.

– No caso de anomalias no funcionamento, não tente efectuar nenhuma intervenção "instintiva" mas interrompa imediatamente o funcionamento. Depois de ter identificado as causas, não efectue nenhuma operação que preveja a intervenção de pessoal autorizado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de referência.

Não efectue nenhuma intervenção de limpeza, manutenção e reparação com o aparelho alimentado electricamente, mas DESACTIVE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL ou desligue a tomada eléctrica e certifique-se que a situação se mantenha até concluir a intervenção.

– Durante o uso e o funcionamento do aparelho, certifique-se que mais ninguém esteja perto da zona operativa para não pôr em risco a própria segurança nem a de outras pessoas.

– Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.

PT

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

IDM C1346047001fm

– Quando se utilizam aparelhos com elementos cortantes (lâminas, serras, etc.), proteja sempre os membros superiores com adequados dispositivos de protecção para evitar o risco de corte.

– Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.

– Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.

– Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.

– Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.

– Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.

– Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.

– Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.

PT

– No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.

– Periodicamente (pelo menos uma vez por ano) mande controlar, por pessoal autorizado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção, a integridade e a eficiência dos dispositivos de segurança e dos principais órgãos do aparelho.

A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circunstante.

– Temperatura ambiente não inferior a 5°C.

IDM C1346047700.fm

– Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).

– O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.

– A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.

– Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.

– Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.

– Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.

PT

Perigo de choque eléctrico: assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.

Perigo de corte: não aproxime os membros superiores da serra de fita durante o funcionamento do aparelho para evitar riscos de corte.

IDM C134604700.fm

Sinal de proibição: não lubrifique os órgãos em movimento.

Sinal de proibição: não remova nenhum dispositivo de segurança (protecção móvel, protecção de interbloqueio, etc.) com o aparelho a funcionar.

DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

– A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade.
Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.
Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.

– A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.

PT

– A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.

– Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

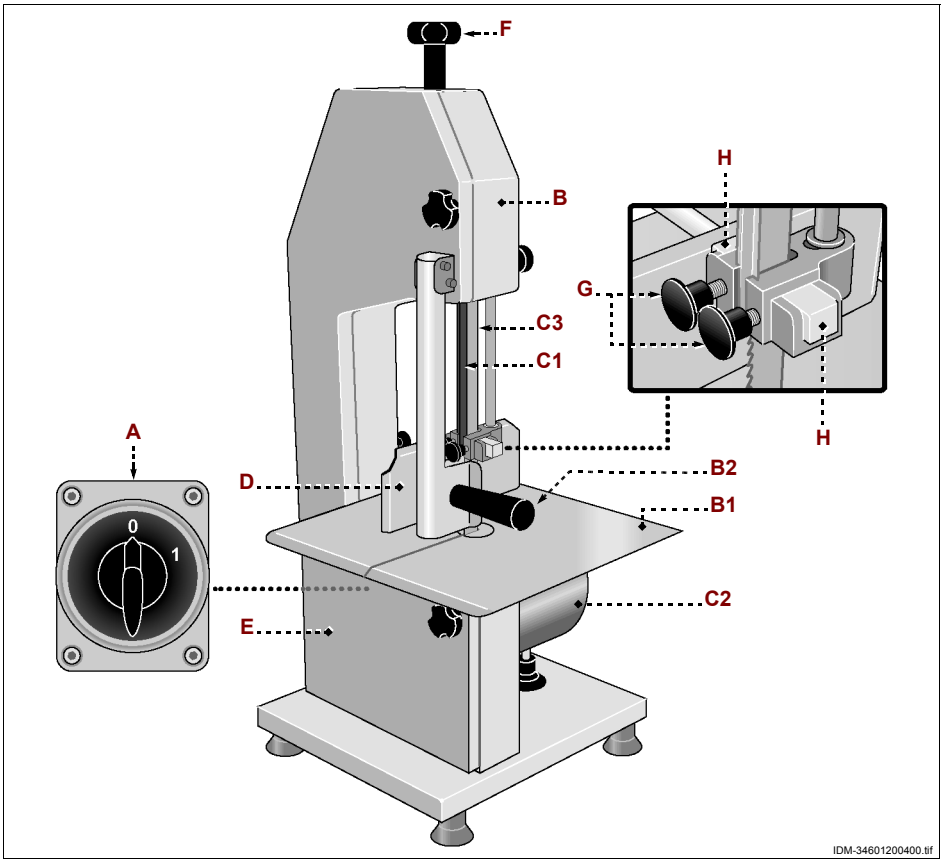
DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

– O serra-ossos de fita é um aparelho projectado e construído para cortar alimentos em postas de várias dimensões (ossos, pedaços de carne com osso, peixe). É possível cortar também produtos congelados, desde que o aparelho possua uma apropriada lâmina, fornecida a pedido.

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (talhos, supermercados, etc.). Não requer um treino particular mas, de qualquer modo, é necessário que os utilizadores tenham capacidade e competências no sector específico.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

– O equipamento pode ser fornecido em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma notável poupança energética e a segurança de funcionamento.



PT

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.

A) Selector: serve para activar e desactivar o funcionamento do equipamento.
Pos. **0**: aparelho desactivado
Pos. **1**: aparelho activado

B) Estrutura portante: é realizada em alumínio anodizado e está equipada com uma mesa de trabalho **(B1)** em aço inox e com um dispositivo **(B2)**, para manter premido o alimento e empurrá-lo durante as fases de corte.

C) Grupo de corte: é equipado com uma serra de fita **(C1)**, montada em duas polias e mantida em posição por um dispositivo de guia de lâmina **(C3)**. A transmissão do movimento à serra é accionada pelo motor eléctrico **(C2)**
O dispositivo de guia de lâmina **(C3)** pode ser regulado e é bloqueado na sua posição por meio de elementos de aperto com a forma de punho **(G)**.

D) Doseador de corte: serve para regular a espessura do produto que se deseja cortar e serve para mantê-lo no guia durante a fase de corte.
O doseador de corte é regulável e é bloqueado na sua posição por meio de elementos de aperto com a forma de punho.

E) Protecção móvel: protege o utilizador contra o contacto directo com os órgãos em movimento do aparelho.

Cautela – Advertência

Antes de abrir a protecção , pare o aparelho e aguarde que os órgãos estejam completamente parados para garantir adequadas condições de segurança.

F) Punho: serve para regular a tensão da serra de fita.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PT

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**SE/1550**	**SE/1830**
Potência	kW (HP)	0,75 (1)	
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Velocidade de laboração	rotações/min	900	900
Comprimento da lâmina	mm	1550	1830
Dimensões máximas de corte	mm	160x150	195x225
Dimensões da mesa de trabalho	mm	330x330	400x400
Dimensões da máquina	mm	530x400x850	630x450x970
Dimensões da embalagem	mm	900x550x480	1010x550x480
Peso líquido	kg	32	35
Tipo de instalação	Instalação na banca		
Nível de ruído "sem produto"	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Nível de ruído "em laboração"	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

CONSELHOS PARA O USO

Indicamos alguns conselhos que o utilizador deverá considerar durante o uso do aparelho. Os conselhos apresentados não são exaustivos, uma vez que é difícil prever todas as várias situações operativas que podem ocorrer (por exemplo, tipo, forma e dimensões do produto). É, portanto, necessário que o utilizador tenha experiência e avalie de vez em vez, os comportamentos mais indicados a adoptar para manter um nível de segurança apropriado.

Ates de activar o funcionamento do aparelho, prepare o alimento da maneira indicada.

1 - Regule a posição do doseador de corte **(D)** e do guia de lâmina **(C3)** em função das dimensões do alimento que se deseja obter.

2 - Levante completamente o dispositivo para segurar o produto **(B2)**.

3 - Coloque o alimento na mesa de trabalho **(B1)**, apoie-o no doseador de corte **(D)** e na lâmina de corte **(C1)** e bloqueie-o com o dispositivo para segurar o produto.

4 - Depois de ter preparado o produto, rode o selector **(A)** para a posição **1** para pôr o aparelho a funcionar. Mantenha o produto contra o doseador de corte e contemporaneamente, empurre o dispositivo para segurar o produto para cortá-lo.

Cautela – Advertência

Preste a máxima atenção durante as fases de corte, mantenha a mão esquerda na pega do dispositivo para segurar o produto e mantenha a direita que serve para acompanhar o produto, longe da serra de fita.

Proteja sempre a mão direita com uma luva com tecido de malha de aço, para evitar o risco de corte.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem produto, pare-o para evitar o risco de corte.

PT

5 - Para parar o aparelho, rode o selector **(A)** para a posição **0**.

6 - Para manter a máquina em condições de máxima eficiência e garantir uma maior duração de exercício e a manutenção constante dos requisitos de segurança, siga os conselhos indicados.

7 - Verifique periodicamente que a serra de fita esteja centrada e alinhada em relação aos blocos do dispositivo de guia de lâmina.
Para regular a centragem da serra de fita, afrouxe os punhos **(G)**, apoie ligeiramente os blocos **(H)** na serra e aperte os punhos.

8 - Controle periodicamente a tensão da serra de fita.
Para regular a tensão da serra de fita , rode o punho **(F)** no sentido horário.

9 - Afie a serra de fita **(C1)** mal verifique que o produto não é cortado correctamente.

Para desmontar a serra de fita para afiá-la ou substituí-la, proceda da seguinte maneira.

1 - Desligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.
2 - Desaperte os punhos para abrir a protecção **(E)**.
3 - Rode o punho **(F)** no sentido anti-horário para afrouxar completamente a serra de fita **(C1)**.
4 - Retire a serra de fita , afie-a ou substitua-a com uma nova.
5 - Actue no punho **(F)** para regular a tensão da serra de fita.
6 - Controle que a serra de fita esteja centrada e em linha em relação aos blocos **(H)** do dispositivo de guia de lâmina.
7 - Para regular a centragem da serra de fita, afrouxe os punhos **(G)**, apoie ligeiramente os blocos **(H)** na serra e aperte os punhos.
8 - Feche a protecção **(E)** e aperte os punhos.
9 - Ligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral ou desligue a tomada.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

PT

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Se se verificarem anomalias que não estão descritas na tabela, o utilizador poderá assinalá-las ao construtor de modo a contribuir activamente para o desenvolvimento de novas soluções e ao mesmo tempo ao melhoramento técnico e construtivo.

Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
A serra de fita sobreaquece-se	O dispositivo de guia de lâmina está obstruído por resíduos de laboração.	Limpe o dispositivo de guia de lâmina.
	Rolamentos danificados.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
A máquina não funciona.	Interruptor geral desligado.	Insira o interruptor geral.
O corte não é regular	Serra de fita não esticada correctamente	Regule a tensão da serra de fita.
	Lâmina de corte não afiada.	Afie a serra de fita ou substitua-a com uma nova.

PT

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....3
Данные производителя и оборудования.....3
Порядок оформления заявки на техобслуживание 4
Инструкции по технике безопасности 4
Знаки предупреждения и безопасности..7

ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ SE (ИСПОЛНЕНИЕ EXTRA-CE)

Общее описание оборудования 10
Технические характеристики.....11
Рекомендации по эксплуатации.....12
Чистка прибора 13
Обнаружение неисправностей.....13

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персонау, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

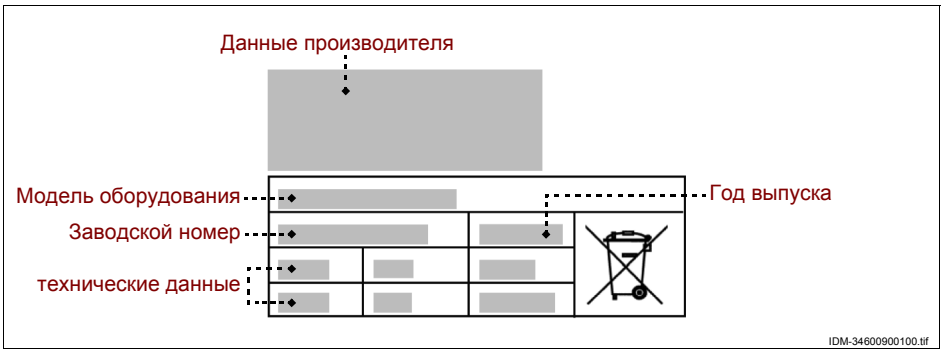
Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здорвье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть сеьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и уазания, необходимые для безопасной работы.



РУ

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а акже материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто ваимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- В помещении, где устанавливаться прибор, не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Зона установки прибора не должна быть подвержена воздействию неблагоприятных погодных условий или агрессивной среды.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующи законов и нормативов.

– Не использовать оборудование при наличии неправильно установленных или неисправных защитных устройств. Запрещается модифицировать, снимать или отключать какие-либо устройства. Не превышать предусмотренные эксплуатационные пределы во избежание создания серьезной опасности для здоровья и безопасности людей.

– Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое кажой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.

– Перед использованием прибора проверить, чтобы на нем и, в частности, на рабочем столе, не было посторонних предметов (инструменты, ветошь и т.п.), а также, чтобы участок вокруг прибора был свободным от препятствий.

– Прекратить эксплуатацию прибора при выявлении нарушений в работе, в частности, при возникновении вибрации или подозрительных шумов. Немедленно выключить прибор. Его последующее включение возможно только после всстановления нормальных рабочих условий.

– В случае сбоев в работе не пытаться устранить их интуитивным путем, а немедленно выключить прибор. После выявления причин сбоя, не предпринимать каких-либо действий, которые требуют вмешательства уполномоченного персонала, обладающего опытом и квалификацией в соответствующем секторе.

Не выполнять каких-либо операций по чистке, техобслуживанию и ремонту на оборудовании под электрическим нпряжением. Прежде всего, ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ или отсоединить от электрической розетки и обеспеить соблюдение таких условий до полного завершения операции.

– Во время эксплуатации и работы прибора убедиться в отсутствии людей в пределах рабочей зоны, чтобы оградить от опасности как себя, так и других людей.

– Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и останово.

PY

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ннадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного реонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

IDM C134604700.fm

– При использовании оборудования, оснащенного режущими компонентами (ножи, пилы и т.п.) обязательно защитить от порезов верхние конечности соответствующими защитными приспособлениями.

– Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.

– Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

– Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимоти от типа обрабатываемых пищевых продуктов.

– Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенны образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.

– Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.

– При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средтва индивидуальной защиты.

– Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.

– В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и аружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

– Периодически (хотя-бы один раз в год) обеспечить проведение проверки целостности и работоспособности защиных устройств и основных частей прибора уполномоченными специалистами, обладающими опытом и квалификаций в соответствующем секторе.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от харатеристик окружающей среды.

– Температура окружающей среды не ниже 5°C.

IDM C1346047001fm

– Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).

– В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

– Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможые выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а таже сбор отходов.

– Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.

– Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.

– На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора тходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о сооветствующих рисках.
На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединиь от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

Опасность порезов: не приближать верхние конечности к ленточной пиле во время работы прибора во избежание получения порезов.

Запрещающий знак: не смазывать движущиеся части.

Запрещающий знак: не снимать каких-либо защитных устройств (подвижное ограждение, ограждение с блокировко и т.п..) во время работы оборудования.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечеия его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.

– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повеждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

РУ

– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной област, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.

– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевы продуктов.

IDM C1346047001m

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соотвтствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

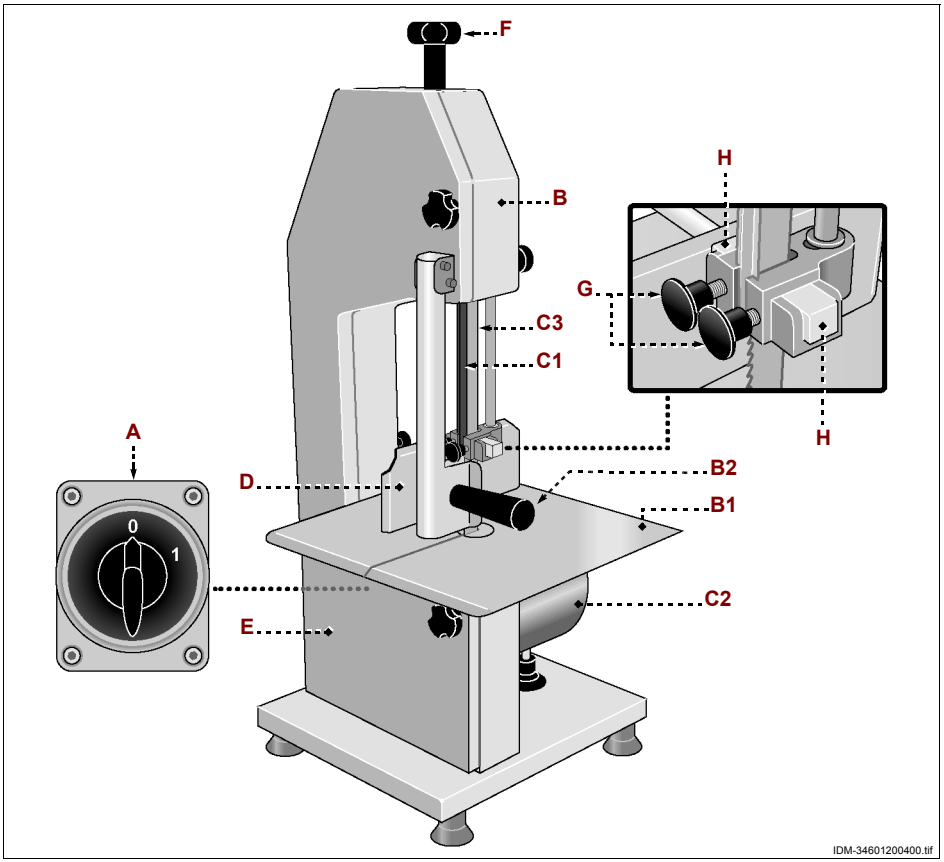
Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Ленточная пила для распила костей представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для распилвания пищевых продуктов (кости, мясо с костями, рыба) на блоки различных размеров. По запросу прибор может быть оснащен специальным ножом для распила замороженных продуктов.
– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях торговых предпритий (мясные магазины, супермаркеты и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, но, тем не меее, пользователи должны обладать навыками работы в соответствующем секторе.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.



На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описаие и назначение.

A) Переключатель: служит для включения и выключения прибора.
Поз. **0**: прибор выключен
Поз. **1**: прибор включен

B) Несущая рама: выполнена из анодированного алюминия и оснащена рабочим столом **(B1)** из нержавеющей стали и устройством **(B2)**, служащим для прижимания продукта и его подачи на этапах распиливания.

C) Пильный блок: оснащен ленточной пилой **(C1)**, которая установлена на двух шкивах и удерживается при помощи направляющего устройства пильного полотна **(C3)**. Передача движения пиле осуществляется от электродвигателя **(C2)**.
Возможна регулировка положения направляющего устройства пильного полотна **(C3)** и его фиксирование при помощи затяжных ручек **(G)**.

D) Регулятор ширины реза: служит для регулировки толщины блоков распиливаемого продукта, а также для его удержания на этапах распиливания.
Возможна регулировка положения регулятора ширины реза и его фиксирование при помощи крепежных ручек.

E) Подвижное ограждение: защищает пользователя от прямого контакта с движущимися частями прибора.

Осторожно - Предупреждение

Перед тем, как открывать ограждение , выключить прибор и дождаться полной остановки всех частей прибора в целях обеспечения надлежащих безопасных условий.

F) Ручка: служит для регулировки натяжения ленточной пилы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**SE/1550**	**SE/1830**
Мощность	kW (HP)	0,75 (1)	
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz / 230-400V/3/50Hz	
Рабочая скорость	об./мин.	900	900
Длина развернутого пильного полотна	mm	1550	1830
Максимальные размеры распила	mm	160x150	195x225
Размеры рабочего стола	mm	330x330	400x400
Размеры прибора	mm	530x400x850	630x450x970
Размеры упаковки	mm	900x550x480	1010x550x480
Вес нетто	kg	32	35
Тип установки	Установка на столе		
Уровень шума при работе без продукта	dB(A)	78,7 ÷ 89,0	
Уровень шума при распиле продукта	dB(A)	86,6 ÷ 107,7	

РУ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ниже приводятся некоторые рекомендации, которые следует учитывать во время эксплуатации прибора. Приведеные рекомендации не являются исчерпывающими, т.к. сложно заранее предусмотреть все ситуации, которые могу иметь место во время работы (например, тип, форма и размеры продукта. Поэтому пользователь должен обладать достаточным опытом, чтобы в каждом конкретном случае определять необходимые меры предосторожности для обеспечения безопасности на соответствующем уровне.

Перед пуском прибора подготовить продукт указанным образом.

1 - Отрегулировать положение регулятора ширины реза **(D)** и направляющего устройства пильного полотна **(C3)** в зависимости от требуемых размеров нарезаемых блоков продукта.

2 - Полностью поднять прижим для продукта **(B2)**.

3 - Поместить продукт на рабочий стол **(B1)**, прислонить его к регулятору ширины реза **(D)** и к пильному полотну **(C1)** и заблокировать его прижимом.

4 - Разместив продукт, повернуть переключатель **(A)** в положение **1** для включения прибора. Удерживать продукт, чтобы он упирался в регулятор ширины реза, и одновременно нажимать на прижим для выполнения распила.

Осторожно - Предупреждение

На этапах распиливания необходимо соблюдать предельную осторожность, левая рука должна находиться на руче прижима для продукта, а правая (которая направляет продукт) - вдалеке от ленточной пилы.

Во избежание порезов, необходимо обязательно одевать на правую руку перчатку, армированную стальным волокном.

Прибор не должен работать вхолостую, необходимо выключать его после работы, чтобы исключить риск порезов.

5 - Для выключения прибора повернуть переключатель **(A)** в положение **0**.

6 - В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

7 - Периодически проверять, чтобы ленточная пила была отцентрирована и расположена параллельно относительно торцов направляющего устройства пильного полотна.

Для того, чтобы отцентрировать ленточную пилу, необходимо ослабить ручки **(G)**, слегка прислонить торцы **(H)** к пиле и затянуть ручки.

8 - Периодически проверять натяжение ленточной пилы.

Для проверки натяжения ленточной пилы повернуть ручку **(F)** по часовой стрелке.

9 - Выполнять заточку ленточной пилы **(C1)** немедленно при обнаружении первых признаков некачественного распила продукта.

Демонтаж ленточной пилы в целях ее заточки или замены осуществляется следующим образом.

1 - Извлечь вилку из розетки электропитания.
2 - Открутить ручки и снять ограждение **(E)**.
3 - Повернуть ручку **(F)** против часовой стрелки, чтобы полностью ослабить натяжение ленточной пилы **(C1)**.
4 - Снять ленточную пилу , заточить ее или заменить на новую.
5 - При помощи ручки **(F)** отрегулировать натяжение ленточной пилы.
6 - Проверить, чтобы ленточная пила была отцентрирована и расположена параллельно относительно торцов **(H)** направляющего устройства пильного полотна **(H)**.
7 - Для того, чтобы отцентрировать ленточную пилу, необходимо ослабить ручки **(G)**, слегка прислонить торцы **(H)** к пиле и затянуть ручки.
8 - Закрыть ограждение **(E)** и затянуть ручки.
9 - Вставить вилку в розетку электропитания.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

РУ

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного храктера.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

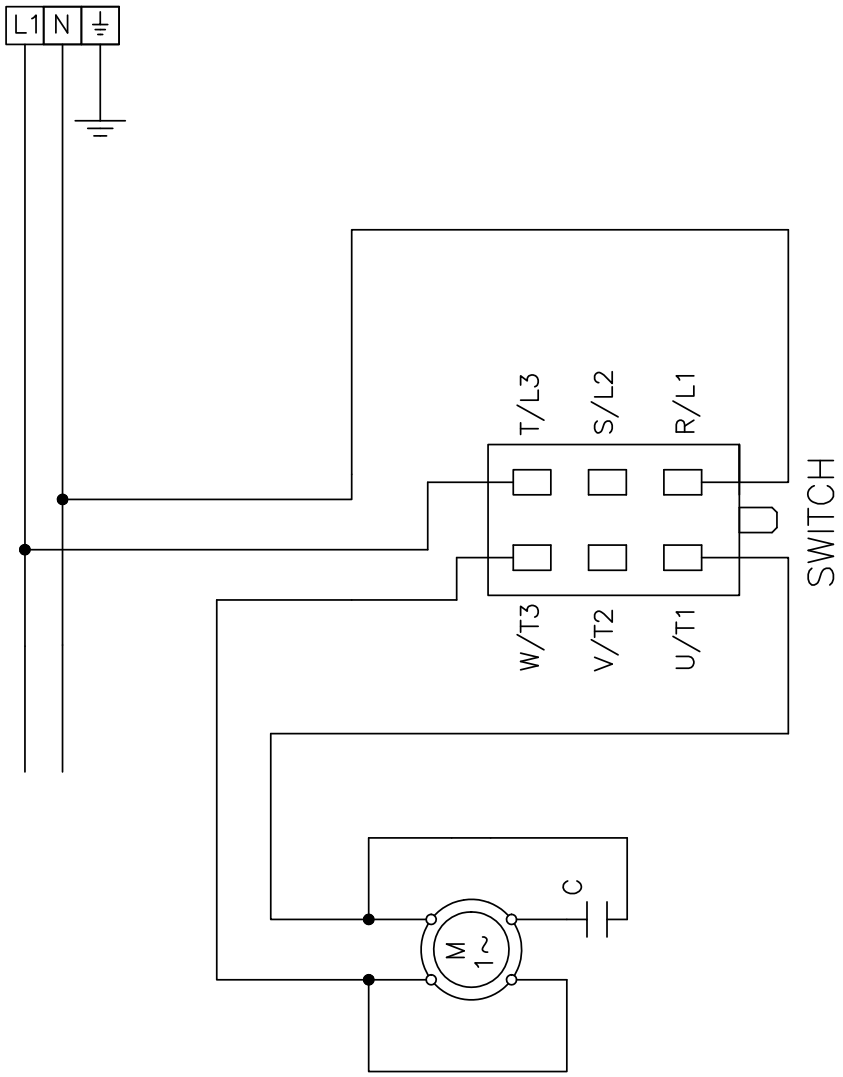
Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

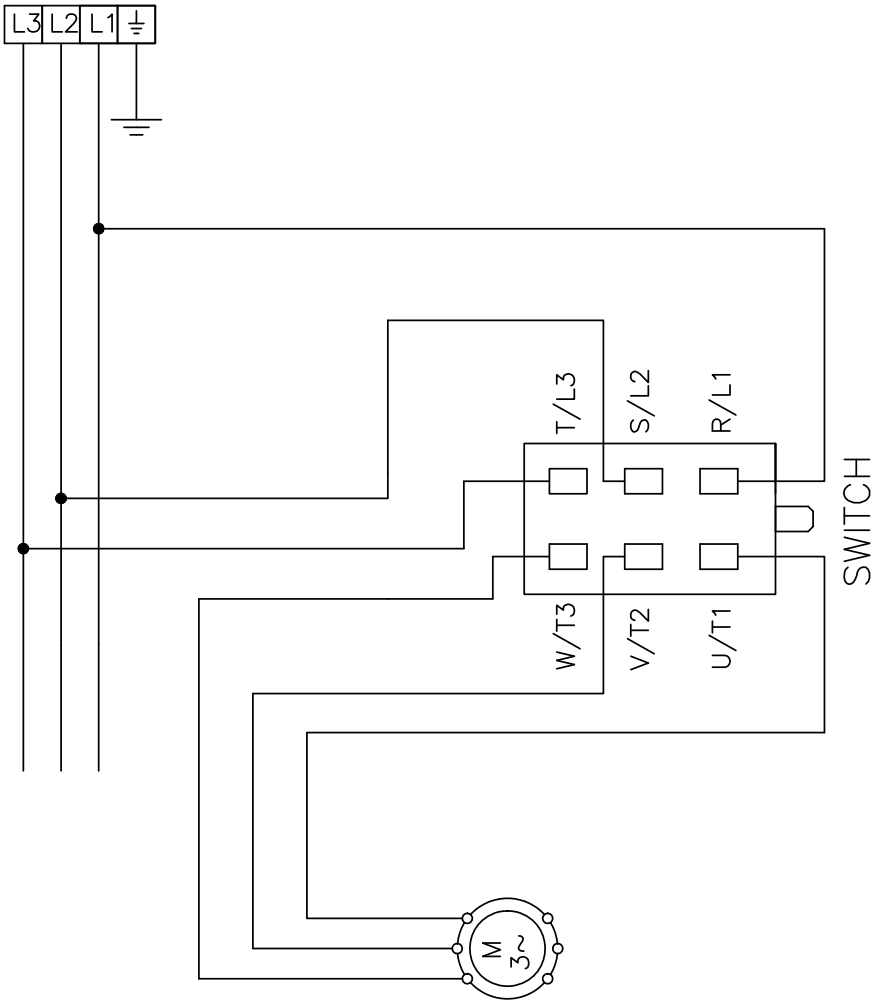
Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Ленточная пила перегревается	Направляющее устройство пильного полотна загрязнено отходами.	Почистить направляющее устройство пильного полотна.
	Повреждены подшипники.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл.".	Привести главный выключатель в положение "вкл."
Неровный распил	Ленточная пила неправильно натянута	Отрегулировать натяжение ленточной пилы.
	Тупой нож.	Заточить ленточную пилу или заменить ее на новую.

SE/1550 - SE/1830 (1 Phase)



IDM-34601200700.pdf

SE/1550 - SE/1830 (3 Phase)



IDM-34601200800.pdf

Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it